

Le kawaa du **LUCERNAIRE**

Le kawaa du Lucernaire, c'est un lieu unique et pluriel qui favorise et réunit tout ce qui crée du lien entre voisins.

C'est un café & un cobureau & un bar & des rencontres & un restaurant & des activités. C'est en sortant du théâtre & avant une séance de cinéma & en passant par la librairie aussi !

menu déjeuner

du lundi au vendredi
de 12h à 14h30

la carte du midi évolue tous les jours en fonction du marché. nous vous préparons des recettes à base de légumes de saison cultivés près de chez nous par des producteurs responsables.

entrée	7
plat végétarien	14
plat carné ou poisson	16
dessert	7
croque du moment	12
<i>+2€ extra frites</i>	

formule avec plat végétarien

entrée + plat ou plat + dessert	17
entrée + plat + dessert	20

formule avec plat carné ou poisson

entrée + plat ou plat + dessert	19
entrée + plat + dessert	22

prix nets en euros, service et TVA inclus

& café & cuisine

tapas

mardi - samedi de 18h à 22h45

sélection de charcuteries & fromages	21
sélection de charcuteries	15
<i>jambon de bayonne, jambon à la truffe, saucisse sèche</i>	
sélection de fromages	15
<i>cantal, camembert de normandie, tomme de savoie, saint nectaire</i>	
frites fraîches maison & sauce tartare	6
houmous au basilic	6
<i>pois chiche, basilic frais, tahiné, pois chiche marinés au paprika</i>	
pâté aux piquillos 180gr - Maison Montauzer	10
saucisse sèche basque 70gr - Maison Montauzer	7

happy hour

de 17h à 20h

softs maison	3	hibiscus tropical	5
thé fizz	3,5	bellini / rossini	7
bière pression 50cl	6	moscow mule / london mule	8
<i>brique house mick lager 5,2°</i>		gin & tonic	8
bière pression 50cl	7,5	spritz orange	8
<i>brique house shiny hoppy IPA 6°</i>			
<i>& crat'r blanche 5,5°</i>			

& café & cuisine

la carte soir et weekend

entrées

velouté de champignons, crème de chèvre
& crackers aux graines **8**

mille-feuille de hareng, pomme de terre vitelotte
& pomme granny **9**

oeuf parfait, crème de topinambour
& huile verte de poireau **8**

croquettes de camembert, panure panko au sésame
& ketchup maison **9**

plats

polenta crémeuse au zeste de citron, carottes glacées,
halloumi frit & pesto de fanes **21**

souris d'agneau confite au miel et thym
& légumes de saison **32**

filet de dorade en croûte de pistache, fenouil confit,
mousseline de carottes & gingembre **24**

desserts

flan à la vanille & praliné de noix de pécan **9**

poire pochée au sirop d'hibiscus & crumble **8**

pommes confites au romarin façon tatin,
sablé sarrasin & mousse de fromage blanc **9**

éclair au chocolat & grué de cacao **9**